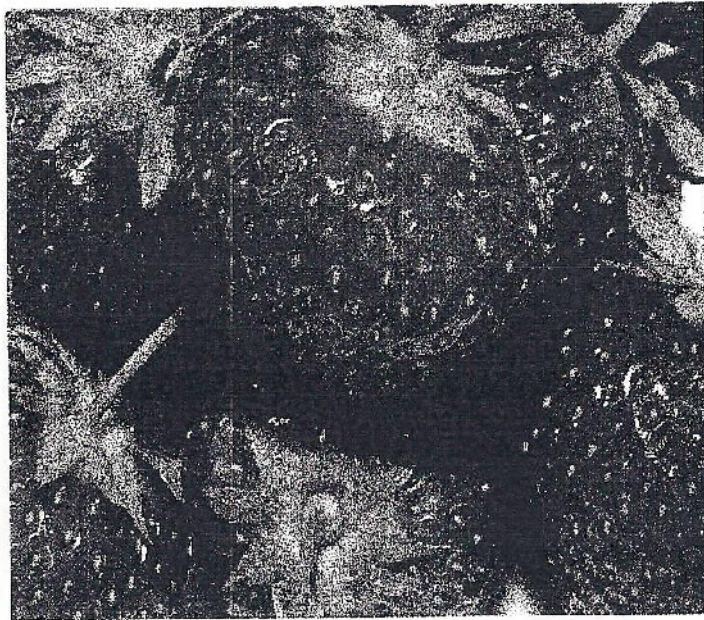


**Gartenbau- und Verschönerungsverein
Notzing
Juni 2004**



Leckerer aus süßen Erdbeeren

Erdbeere

Definition, Bedeutung

Artikel auf Englisch: [Strawberry](#)

Die **Erdbeere** (*Fragaria* L.), ist eine Gattung aus der Familie der Rosengewächse (Unterfamilie Rosoideae), meist weich- oder seidenhaarige Kräuter mit perennierendem, dickem, holzigem, fadenförmige Ausläufer treibendem Wurzelstock, grundständigen, langgestielten, meist dreizähligen Blättern, weißen Blüten, meist in Trugdolden an der Spitze des aufrechten, armblättrigen Schaftes, und bei der Reife saftig fleischigem, eine Scheinbeere bildendem Fruchtboden, der auf seiner Oberfläche die Nüsschen als kleine Körnchen trägt. Es gibt mittlerweile über 1000 verschiedene Sorten.

einige Arten:

- Zimt-Erdbeere (*Fragaria moschata*)
- Wald-Erdbeere (*Fragaria vesca*)
- Hügel-Erdbeere (*Fragaria viridis*)
- Garten-Erdbeere (*Fragaria ananassa*)

Die Erdbeere ist aus botanischer Sicht keine Beere, sondern zählt zu den Sammelnussfrüchten. Der rote Teil ist tatsächlich eine Scheinfrucht, während die eigentlichen Früchte der Erdbeere die kleinen gelben Stippen an der Oberfläche sind.

Sie ist sehr reich an Mineralstoffen (Kalzium, Kalium, Phosphor, Eisen).

Ihr Vitamin-C-Gehalt ist sogar höher als der von Orangen:

nämlich 60 mg/100 g Fruchtfleisch.

51. Erdbeer-Creme. 2 Pfund recht reife Erdbeeren, 230 bis 300 g Zucker, 6 Eiweiß, 1 Glas Rotwein.

Die Erdbeeren werden vorsichtig in einem Siebe, welches man in eine große Schale mit frischem Wasser hält, abgeseigt und nach dem Abtropfen durchgerieben. Dann wird der Wein mit dem Zucker gekocht, das Erdbeermus hinzugefügt, durchgekocht, der Topf vom Feuer genommen und der steife Eiweißschaum durchgemischt.

Nachdem die Creme angerichtet, wird sie kurz vor dem Gebrauch mit recht schönen eingezuckerten Erdbeeren verziert.

Feiner ist es, die Erdbeeren nach dem Zerreiben mit 12 g roter aufgelöster Gelatine zu vermischen, den Zucker hinzuzufügen und die Masse so lange zu rühren, bis sie anfängt, sich zu verdicken. Dann wird $\frac{1}{2}$ l steife Schlagrahm durchgerührt, die Creme in Kristallschalen gefüllt und wie oben verziert.

ERDBEERREIS

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g Milchreis
1 Liter Milch
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
400 g Erdbeeren
3 Esslöffel Zucker
 $\frac{1}{4}$ Liter Sahne

Zubereitung:

Der Reis wird als Milchreis zubereitet und kaltgestellt. Die steifgeschlagene Sahne verrührt man mit 2 Esslöffel Zucker
Erdbeeren werden geputzt und gewaschen und mit der steifgeschlagenen
Sahne vermischt dann vorsichtig unter den Reis gehoben.
Erdbeerreis mit Erdbeeren dekorieren.

ERDBEER-VANILLE-TORTE

Zutaten:

4 Eier, 200 g Zucker, 100 g Mehl, 50 g Speisestärke,
1 TL Backpulver
(Biskuitboden herstellen) 180° ca. 25 Min.

1 P. Vanillepudding, ½ Liter Milch, 2EL Zucker,
4 Blatt Gelantine,
500 ml Sahne, 750 g Erdbeeren, 1 P. Tortenguss

Zubereitung:

Den erkalteten Kuchen zweimal durchschneiden.
Vanillepudding zubereiten. Eingeweichte Gelantine unterrühren.

Wenn der Pudding steif wird, 1/2 Liter steif geschlagene Sahne mit 250 g Erdbeeren unterheben
Biskuitboden damit bestreichen zweite Bodenhälfte auflegen und mit Creme bestreichen.

500 g Erdbeeren auflegen, mit Tortenguss überziehen .

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre:
(Für ca. 6 Gläser)

500 g geschälten kleingeschnittenen Rhabarber,
500 g geviertelte Erdbeeren und einige Limettenfilets
1kg Gelierzucker

Zubereitung:

Erdbeeren und Rhabarber mit dem Gelierzucker mischen und zum Kochern bringen.

Nach dem Kochen (ca. 3 Minuten) die Limettenefilets unter die Konfitüre heben
Konfitüre heiß in die Gläser füllen und verschließen.

8. Erdbeerpunsch nach Ahlenhorst. Man nehme auf eine Flasche guten Rum 2 Pfund Erdbeeren, quetsche letztere mit einem Löffel, am besten in einer steinernen Schüssel, zu Brei, thue die Erdbeermaße in ein verschließbares steinernes oder gläsernes Gefäß, gieße den Rum darauf und lasse die Mischung 2—3 Tage stehen, während welcher Zeit man die Masse mehrere Male umrührt. Hierauf fülle man die Flüssigkeit ab und lasse sie durch ein nicht ganz feines Haarsieb in ein anderes Gefäß laufen. Den zurückbleibenden Erdbeerbrei gibt man darauf ebenfalls nach und nach in das Sieb und reibt ihn durch. Den zurückbleibenden Rest drücke man durch ein ausgespanntes sauberes, vorher ausgekochtes und wieder trocken gewordenes leinenes Tuch und fülle dann den also gewonnenen sogenannten Erdbeerrum in Flaschen, die, gut verkorkt und versiegelt, liegend lange aufbewahrt werden können, selbst bis zum nächsten Sommer. Sollte bei längerem Aufbewahren der Punsch gelblich, so muß man dies Gelee vorsichtig durch Schütteln aus der Flasche bringen, bei der Berührung mit dem kochenden Wasser löst es sich sofort.

Zum Punsch nehme man auf eine Flasche Erdbeerrum den Saft von 2 guten saftigen Citronen ohne Kerne, nach Geschmack 500 bis 700 g Zucker und 3 Flaschen Wasser. Der Zucker wird in eine Terrine oder Bouteille gethan, der Citronensaft darauf gegeben, dann der Rum hinzugegossen und zuletzt das kochende Wasser. Der fertige Punsch wird in der Terrine zugedeckt, bis zum Erkalten aufbewahrt und schmeckt, wenn am Vormittage gemacht und abends gewossen, besser, als wenn er heiß und frisch getrunken wird. Auch dieser fertige Punsch kann auf Flaschen gefüllt, mehrere Tage (liegend) aufbewahrt werden, und gewinnt nach mancher Ansicht noch an Geschmack.

Die bei der Vereitung des Erdbeerrums zurückbleibende Erdbeermaße kann zu einem guten Punsch verwendet werden, indem man auf diese Masse kochendes Wasser gießt, sie umrührt und dann einige Stunden stehen läßt, hierauf die Flüssigkeit abfüllt und Zucker und Citronensaft nach Bedürfnis hinzufügt.

ERDBEERLIMES

Zutaten :

3 kg Erdbeeren
2 l Wodka (3 Fl. a 0,7 l)
1 l Wasser
1600 ml Zitronensaft (2 grosse Flaschen)
1 kg Zucker

Zubereitung:

Zucker und Wasser aufwallen lassen pürierte Erdbeere und Zitronensaft dazu, nochmal kurz aufwallen lassen. Herd ausschalten und Wodka dazugeben. Mit Trichter in Flaschen füllen.

Achtung:

Wenn man den Limes kostet und er ist noch heiß, schmeckt er ziemlich stark, das legt sich aber, wenn er abgekühlt ist.

Ergibt ca. 10 Flaschen á 0,7 l.

Tipp:

Leere Wodka-Flaschen säubern, Erdbeeren aus Windowcolor oder Serviettentechnik drauf ist ein tolles Mitbringsel!

ERDBEEREIS

Zutaten:

1 Liter Milch
100 g Zucker
10 Eigelb
Erdbeermark (200 g Erdbeeren püriert mit 30 ml
Läuterzucker)
(Herstellung von Läuterzucker: 30 ml Zucker und 30
ml Wasser aufkochen und abkühlen lassen)

Zubereitung:

Grundsoße:
Milch mit 50 g Zucker aufkochen, abkühlen lassen;
den restlichen Zucker und 10 Eigelb in eine Schüssel
geben und gut verrühren, anschließend die Milch
dazugeben und auf dem Wasserbad aufschlagen, bis
die Masse zur Rose abgezogen ist (d.h. Eigelb gerinnt,
Masse dickt ein), dann abpassieren und kaltstellen;
die erkaltete Milchgrundsoße in die gekühlte
Eismaschine füllen und während des Gefrierens das
Erdbeerpüree einfließen lassen;
Die Gefrierzeit ist etwa eine Stunde, anschließend das
Eis ins Gefrierfach geben.